



## おいしいね！地元の食材！



津山市食育推進  
キャラクター  
「しよくだん」

みなさんが毎日食べている給食には、いろいろな食材が使われています。津山市では、学校給食にできるだけ多くの津山産、県内産の食材（地場産物）を使用するようにしています。

### どうして地元のものを使うの？

- ☆ 生産者の顔が見え、安全・安心だからです。
- ☆ 地元で旬の時期に採れるものは、とても新鮮でおいしく、栄養価も高いからです。
- ☆ 遠い所から運んでくるものに比べ、輸送にかかる燃料などが節約でき、地球にも優しいからです。



### どんなものを使っているの？

津山で育った季節の野菜をできるだけ使います。

ピオーネや新高梨など、津山で育った果物がフレッシュ  
 フルーツや、ゼリーで登場します！

牛乳は100%岡山県産です！

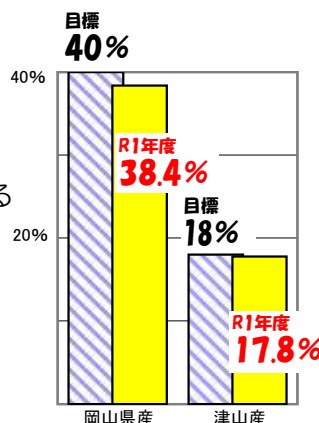
春：人参、アスパラガス、玉ねぎ  
 夏：ピーマン、ナス、きゅうり、トマト、レタス  
 秋：白菜、キャベツ、ピーマン、ナス、きゅうり  
 冬：白菜、キャベツ、人参、アスパラガス、玉ねぎ  
 一年中：しょうゆ、ねぎ、しょうが

ごはん(米)は津山産きぬむすめ、ソフト麺・中華麺は岡山県産小麦粉、パンには岡山県産の米粉を20%使っています。

### どれくらい使っているの？

令和元年度に使用した学校給食食材のうち、津山産を含む地場産物が占める割合は38.4%（そのうち津山産は17.8%）で、年々増えています。津山市では、**県内産食材40%、そのうち津山産食材18%を目標に、**今後も積極的に使用します！

※給食に使う食材1品を「1」としてカウントしています。



私たちが育てています！  
おいしく食べてくださいね♪



どんな野菜をどのくらい作るか、栄養教諭の先生と相談しながら、愛情込めて育てています！